

# ANUNȚ DE PARTICIPARE

privind achiziția de valoare mică: **Fructe uscate în asortiment**

(se indică obiectul achiziției)

1. Denumirea entității contractante: S.A. „Franzeluța”
2. IDNO: 1002600004030
3. Adresa: MD 2032, Republica Moldova, mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30
4. Numărul de telefon/fax: 022 55-14-45, fax 022 52-81-23
5. Adresa de e-mail și de internet: [anticamera@franzeluta.md](mailto:anticamera@franzeluta.md), [www.franzeluta.md](http://www.franzeluta.md)
6. Adresa de e-mail sau de internet de la care se va putea obține accesul la documentația de atribuire: <https://franzeluta.md/achizitii/>; SIA “RSAP”
7. Obiectul principal de activitate al întreprinderii: activitatea de fabricare a pâinii și altor produse de primă necesitate
8. Cumpărătorul invită operatorii economici interesați, care îi pot satisface necesitățile, să participe la procedura de achiziție privind livrarea/prestarea/executarea următoarelor **bunuri** /servicii/lucrări:

Nr. d/o	Cod CPV	Denumirea bunurilor /serviciilor/ lucrărilor solicitate	Unitatea de măsură	Cantitatea	Specificarea tehnică deplină solicitată, Standarde de referință	Valoarea estimată (se va indica pentru fiecare lot în parte)														
<b>Lot 1</b>																				
1	15332410-1	Caise uscate	kg	1 700	<p><b>Document normativ:</b> Reglementarea tehnică ”Fructe și legume uscate (deshidratate)”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007, HG nr.229 din 29.03.2013, anexa nr.1 la Ordinul Ministerului Sănătății nr. 127 din 08.02.2024 ”lista aditivii alimentari admiși pentru utilizare în produse alimentare și condițiile de utilizare”.</p> <p><b>Sursa:</b> Vegetal</p> <p><b>Locul de proveniență:</b> Provenit din produs autohton sau import.</p> <p><b>Informații privind organismele modificate genetic (OMG):</b> Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b></p> <p><b>Aspecte exterior:</b> Fructe întregi fără sîmburi, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a sîmburelui.</p> <p><b>Culoare:</b> De la oranj până la roșu sau oranj – chihlimbariu, cu/fără luciu.</p> <p><b>Gust și miros:</b> Caracteristic fructului, fără gust și miros străin.</p> <p><b>Proprietăți fizico- chimice</b></p> <table><tr><td>Caracteristici</td><td>Condiții de admisibilitate</td></tr><tr><td>Fracția masică de umiditate, % , max.</td><td>22,00</td></tr><tr><td>Fracția masică de impurități de origine vegetală, %:</td><td></td></tr><tr><td>Nu se admit</td><td></td></tr><tr><td>Conservant: dioxid de sulf (E220): Norma: max. 2000 mg/kg</td><td></td></tr><tr><td>Nivelurile maxime sunt exprimate ca SO2 și se referă la cantitatea totală, disponibilă din toate sursele, un conținut de SO2 de nu mai mult de 10 mg/kg sau 10 mg/l nu este considerat a fi prezent.</td><td></td></tr><tr><td>Conservant: Acid sorbic–sorbit de potasiu (E200-E202): Norma: max. 1000 mg/kg</td><td></td></tr></table> <p><b>Criterii de contaminanți</b></p>	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de umiditate, % , max.	22,00	Fracția masică de impurități de origine vegetală, %:		Nu se admit		Conservant: dioxid de sulf (E220): Norma: max. 2000 mg/kg		Nivelurile maxime sunt exprimate ca SO2 și se referă la cantitatea totală, disponibilă din toate sursele, un conținut de SO2 de nu mai mult de 10 mg/kg sau 10 mg/l nu este considerat a fi prezent.		Conservant: Acid sorbic–sorbit de potasiu (E200-E202): Norma: max. 1000 mg/kg		156 400,00
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																			
Fracția masică de umiditate, % , max.	22,00																			
Fracția masică de impurități de origine vegetală, %:																				
Nu se admit																				
Conservant: dioxid de sulf (E220): Norma: max. 2000 mg/kg																				
Nivelurile maxime sunt exprimate ca SO2 și se referă la cantitatea totală, disponibilă din toate sursele, un conținut de SO2 de nu mai mult de 10 mg/kg sau 10 mg/l nu este considerat a fi prezent.																				
Conservant: Acid sorbic–sorbit de potasiu (E200-E202): Norma: max. 1000 mg/kg																				

					<p>Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg)  Caracteristici Condiții de admisibilitate  Aflatoxine B1 5,0  Suma dintre B1, B2, G1 și G2 10,0</p> <p><b>Ambalare și livrare:</b> În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare trebuie să asigure menținerea calității și siguranța produselor .  Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.  Transportarea cu mijloace autorizate sanitar de către autoritatea sanitar-veterinară, care să asigure, pe toată perioada transportării, păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p><b>Condiții de depozitare:</b> Depozitarea fructelor uscate (deshidratate) trebuie efectuată în încăperi uscate, curate, aerisite, ferite de razele solare, de rozătoare sau de insecte, situate departe de surse care degajă mirosuri pătrunzătoare ce pot afecta calitatea produsului.</p> <p><b>Documente de însoțire: calitatea/inofensivitatea:</b>  -Certificat de calitate.  -Certificat de conformitate.  -Raport de încercări eliberat de un laborator acreditat în RM.  -Raport de încercări cu indicarea valorilor nutriționale pentru fiecare lot nou sau produs.  -Fișa tehnică a produsului livrat .</p> <p><b>Tipul de ambalaj:</b> Ambalate în pungă și apoi în cutii de carton - 10 kg</p> <p><b>Condiții de recepționare:</b> Prezentarea mostrei pentru testare la producere- 200 gr cu etichetă de la producător.</p>					
<b>Lot 2</b>										
1	15332410-1	Ananas uscat	kg	1 000	<p><b>Document normativ:</b> Reglementarea tehnică ”Fructe și legume uscate (deshidratate)”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007</p> <p><b>Sursa:</b> Vegetal</p> <p><b>Locul de proveniență:</b> Provenit import.</p> <p><b>Metoda de producție:</b> Ananas uscat - aliment obținut prin uscare artificială sau naturală, sub acțiunea unei călduri moderate, îmbibate parțial cu zaharuri.</p> <p><b>Informații privind organismele modificate genetic (OMG):</b> Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b></p> <p><b>Aspecte exterior:</b> Fructe tăiate de ananas în formă de cuburi. Dimensiune 8x10 mm..</p> <p><b>Culoare:</b> Galben deschis, galben auriu, galben portocaliu, verde.</p> <p><b>Textură:</b> De la moale până la densă. Fără aglomerări de fructe. Nu se admit înmuierea fructelor.</p> <p><b>Gust și miros:</b> Caracteristic fructului respectiv, dulce până la dulce acrișor, fără gust și miros străin.</p> <p><b>Proprietăți fizico- chimice:</b></p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="text-align: center;">Caracteristici</th> <th style="text-align: center;">Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fracția masică de umiditatea, % max.</td> <td style="text-align: center;">15,0</td> </tr> </tbody> </table>	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de umiditatea, % max.	15,0	89 000,00
Caracteristici	Condiții de admisibilitate									
Fracția masică de umiditatea, % max.	15,0									

					<table border="1"> <tr> <td>Fracția masică de zahăr, %</td> <td>65-85</td> </tr> <tr> <td>Aciditate, %</td> <td>1-1,7</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică de impurități, %:</td> <td>Nu se admit</td> </tr> </table> <p><b>Proprietăți microbiologice:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Caracteristici</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Numărul de colonii la 300C, UFC/g, max..</td> <td>1,0x10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Drojdii, UFC/g, max.</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Micete, UFC/g, max.</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Bacrerii coliforme, în 1,0 g produs</td> <td>Nu se admit</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Criterii de contaminanți:</b>  <b>Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg):</b>  - Aflatoxine B1 - 5,0  - Suma dintre B1, B2, G1 și G2 – 10,0</p> <p><b>Ambalare și livrare:</b>  În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare trebuie să asigure menținerea calității și siguranța produselor .  Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.  Transportarea cu mijloace autorizate sanitar de către autoritatea sanitar-veterinară, care să asigure, pe toată perioada transportării, păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare.</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p><b>Condiții de depozitare:</b> Depozitarea se face în încăperi curate, neinfestate cu dăunători, acrisite, ferite de razele solare și de îngheț, la o temperatură de la 5°C până la 20°C.</p> <p><b>Documente de însoțire: calitatea/inofensivitatea:</b>  - Certificat de calitate.  - Certificat de conformitate.  - Raport de încercări eliberat de un laborator acreditat în RM.  - Raport de încercări cu indicarea valorilor nutriționale pentru fiecare lot nou sau produs.</p> <p><b>FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI LIVRAT .</b>  <b>Condiții de recepționare:</b> Prezentarea mostrei pentru testare la producere - 200 gr cu etichetă de la producător.</p>	Fracția masică de zahăr, %	65-85	Aciditate, %	1-1,7	Fracția masică de impurități, %:	Nu se admit	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Numărul de colonii la 300C, UFC/g, max..	1,0x10 <sup>3</sup>	Drojdii, UFC/g, max.	50	Micete, UFC/g, max.	50	Bacrerii coliforme, în 1,0 g produs	Nu se admit
Fracția masică de zahăr, %	65-85																				
Aciditate, %	1-1,7																				
Fracția masică de impurități, %:	Nu se admit																				
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																				
Numărul de colonii la 300C, UFC/g, max..	1,0x10 <sup>3</sup>																				
Drojdii, UFC/g, max.	50																				
Micete, UFC/g, max.	50																				
Bacrerii coliforme, în 1,0 g produs	Nu se admit																				
<b>Valoarea estimativă totală, lei fără TVA</b>					<b>245 400,00</b>																

**9. În cazul în care contractul este împărțit pe loturi un operator economic poate depune oferta (se va selecta):**

- 1) Pentru un singur lot;
- 2) **Pentru mai multe loturi;**
- 3) Pentru toate loturile;
- 4) Alte limitări privind numărul de loturi care pot fi atribuite aceluiași ofertant\_\_\_\_\_.

**10. Admiterea sau interzicerea ofertelor alternative: nu se admite**

(indicați se admite sau nu se admite)

**11. Termenii și condițiile de livrare/prestare/executare solicitați:** Se livrează cu transportul vânzătorului autorizat sanitar, care să asigure menținerea calității și siguranța mărfii. Livrarea se va efectua în perioada februarie – aprilie a anului 2026, în zilele de luni-vineri, de la ora 09:00 pînă la ora 15:00. Data și cantitatea: conform cererii Cumpărătorului, remise prin poșta electronică a operatorului economic.

**12. Termenii și condițiile de achitare:** prin transfer bancar în decurs de 30 zile de la recepția mărfii

**13. Termenul de valabilitate a contractului:** pînă la îndeplinirea tuturor obligațiilor contractuale.

**14. Scurta descriere a criteriilor privind eligibilitatea operatorilor economici care pot determina eliminarea acestora și a criteriilor de selecție; nivelul minim (nivelurile minime) al (ale) cerințelor eventual impuse; se menționează informațiile solicitate (documentație):**

Nr. d/o	Descrierea criteriului/cerinței	Mod de demonstrare a îndeplinirii criteriului/cerinței:	Nivelul minim/Obligativitatea
1	Oferta	Original (conform formularului anexat), confirmat prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și ștampilată de către ofertant.	Obligativ
2	Specificația tehnică	Original (conform formularului anexat), confirmat prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și ștampilată de către ofertant.	Obligativ
3	Certificat/Decizie de înregistrare a întreprinderii/Extras din Registrul de Stat al persoanelor juridice	Copie, confirmată prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și ștampilată de către ofertant.	Obligativ/La necesitate
4	Acte ce denota calitatea produsului: Certificat de calitate. Certificat de conformitate. Raport de încercări eliberat de un laborator acreditat în RM. Raport de încercări cu indicarea valorilor nutriționale pentru fiecare lot nou sau produs. Fișa tehnică a produsului livrat .	Copii ale originalelor, semnate și ștampilate de către ofertant și/sau confirmate prin aplicarea semnăturii electronice .	Obligativ
5	Autorizație sanitară de funcționare pentru depozit	Copie a originalului, confirmată prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și ștampilată de către ofertant	Obligativ/La necesitate
6	Autorizația sanitar-veterinară pe unitate de transport sau pașaportul sanitar al transportului cu care se vor efectua livrările.	Copie a originalului, confirmată prin aplicarea semnăturii electronice și/sau semnată și ștampilată de către ofertant.	Obligativ/La necesitate
7	Mostre	Ofertantul are obligația de a prezenta gratuit mostrele pînă la ora 15:00 în ziua lucrătoare imediat următoare termenului-limită de depunere a ofertelor de preț pe platforma electronică de achiziții (SIA RSAP). (Tel.de contact pentru recepționarea mostrelor: 060777951). Mostrele vor fi prezentate în ambalaj fără indicarea producătorului/ofertantului. Cantitatea mostrelor pentru testarea în producere și identificarea calității materiei prime pentru procesul tehnologic: <b>200 gr cu etichetă de la producător.</b>	Obligativ  <b>În caz de neprezentare a mostrelor în termenul stabilit, ofertantul riscă să fie descalificat</b>
8	Garanția de bună execuție a contractului în cuantum de 10% din valoarea totală a contractului fără TVA	Se va depune pe contul beneficiarului la încheierea contractului	Obligativ la încheierea contractului

15. Tehnici și instrumente specifice de atribuire (dacă este cazul specificați dacă se va utiliza acordul-cadru, sistemul dinamic de achiziție sau licitația electronică): licitația electronică în 3 runde cu pasul minim 1%

16. Condiții speciale de care depinde îndeplinirea contractului (indicați după caz): -

17. Criteriul de evaluare aplicat pentru adjudecarea contractului: **cel mai bun raport calitate-pret**

18. Factorii de evaluare a ofertei celei mai avantajoase din punct de vedere economic, precum și ponderile lor:

Nr.	Factori de evaluare	Punctaj maxim alocat	Metodologia de evaluare	Punctaj de referință
1	Prețul ofertei (PO)	99	Oferta cu prețul cel mai scăzut	99
			Oferta cu alt preț	$\frac{\text{Pret cel mai scazut}}{\text{Pret oferta}} \times \text{Punctaj maxim}$
Algoritm de calcul: Pentru cel mai scăzut dintre prețuri se acordă punctajul maxim alocat; pentru un alt preț ofertat punctajul se calculează proporțional.				
2	Disponibilitatea stocului (DS)	1	Se atribuie 1 punct pentru confirmarea existenței în stoc a cantității minime necesare de livrat pentru 1 lună	
<b>Total punctaj maxim acumulat</b>		<b>100</b>	<i>Notă: În cazul în care două sau mai multe oferte vor acumula același punctaj, prioritate va avea ofertantul care a acumulat cel mai mare punctaj la factorul „Prețul ofertei”</i>	

Punctajul acumulat se calculează ca sumă a punctajelor pentru fiecare criteriu: **PA=PO+DS**, unde:

PA este Punctajul Acumulat;

PO – Punctajul atribuit conform criteriului Prețul Ofertei;

DS – Punctajul atribuit conform criteriului Disponibilitatea stocului.

19. Termenul limită de depunere/deschidere a ofertelor:

- până la: [ora exactă] **17:00**
- pe: [data] **04.02.2026**

20. Adresa la care trebuie transmise ofertele sau cererile de participare:

*Ofertele sau cererile de participare vor fi depuse electronic prin intermediul SIA RSAP*

21. Termenul de valabilitate a ofertelor: **60 zile din data deschiderii ofertelor**

22. Locul deschiderii ofertelor: *electronic prin intermediul SIA RSAP*

*Ofertele întârziate vor fi respinse.*

23. Persoanele autorizate să asiste la deschiderea ofertelor:

*Ofertanții sau reprezentanții acestora au dreptul să participe la deschiderea ofertelor, cu excepția cazului când ofertele au fost depuse prin SIA “RSAP”.*

24. Limba sau limbile în care trebuie redactate ofertele sau cererile de participare: **Româna**

25. Alte informații relevante:

**Contractul urmează a fi încheiat pentru o cantitate de 1 700 kg per Lot 1 și 1 000 kg per Lot 2.**

**În cazul în care pe perioada desfășurării contractului la 2 livrări consecutive a mărfii se depistează necorespunderea calității în procesul testării/utilizării cu mostra de referință păstrată la S.A. „Franzeluța” pe perioada derulării contractului, S.A. „Franzeluța” va rezoluciona contractul în mod unilateral cu înștiințarea vânzătorului despre acest fapt. Garanția de bună execuție a contractului depusă la încheierea contractului va rămâne în posesia S.A. „Franzeluța”.**

**În cazul în care se va constata că prețurile pe piață pentru produsele necesare sunt mai avantajoase comparativ cu prețurile depuse de către participanții la licitație, S.A. „Franzeluta” își rezervă dreptul de a anula procedura de achiziție la orice etapă de desfășurare și de a lansa o nouă procedură de achiziție pentru obținerea unor prețuri mai competitive și a asigura astfel principiul utilizării eficiente a resurselor financiare**

**În cazul în care la etapa de examinare a ofertelor se identifică dependența a doi sau mai mulți operatori, aceștia vor fi considerați ca unul singur, iar oferta de preț va fi aleasă cea care a fost identificată ca cea mai avantajoasă conform criteriului de cel mai mic preț la cea mai bună calitate ofertată.**

Presedintele Comisiei de Achiziții: \_\_\_\_\_ Spînu Aurelia

(Denumirea operatorului economic)

adresa completă \_\_\_\_\_

tel, fax, e-mail \_\_\_\_\_

**OFERTĂ**Către: **S.A. „Franzețuța”, mun. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30***(denumirea beneficiarului și adresa completă)*

Examinând documentația de achiziție referitor la achiziția:

**Fructe uscate în asortiment (licitația nr.22-01/26).***(denumirea contractului de achiziție anunțate de beneficiar)*

prezentăm oferta privind executarea contractului de achiziție susmenționat, și anume:

## I. Furnizarea (executarea, prestarea):

Nr. d/o	Denumirea	Unitate de măsură	Cantitate estimată 3 luni	Preț unitar, Lei fără TVA	Suma, Lei fără TVA	Producătorul (*Notă)
1	2	3	4	5	6	7
<b>Lot 1</b>						
1	Caise uscate	kg	1 700			
<b>Total Lot 1</b>						
<b>Lot 2</b>						
1	Ananas uscat	kg	1 000			
<b>Total Lot 2</b>						

*\*Notă: Colonița 7 se completează obligatoriu prin indicarea țării și uzinei producătoare.*

Livrarea la adresa: depozitul central, or. Chișinău, str. Sarmizegetusa, 30

Furnizorul prezintă oferta comercială cu transportarea materialelor pînă la locul indicat. Furnizorul trebuie să suporte toate cheltuielile și riscurile legate de aducerea mărfii în acest loc.

## II. Disponibilitatea stocului:

**Vînzătorul declară pe proprie răspundere existența în stoc a cantității minime lunare necesare de livrat ( Lot 1: 500-550 kg, Lot 2: 300-350 kg) :: Da  Nu** 

(obligatoriu se bifează)

Data completării: \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
(Numele, prenumele și funcția persoanei autorizate să reprezinte operatorul economic)\_\_\_\_\_  
(semnătura) și L.Ș.

## Specificații tehnice

[ Acest tabel va fi completat de către ofertant în coloanele 2, 3, 5 6, iar de către beneficiar – în coloanele 1, 4,]

Obiectul achiziției: <b>Fruite uscate în asortiment</b>																											
Denumirea bunurilor	Țara de origine	Produce-cătorul	Specificarea tehnică deplină solicitată de către autoritatea contractantă	Specificarea tehnică deplină propusă de către ofertant	Standarde de referință																						
1	2	3	4	5	6																						
Lotul 1																											
Caise uscate			<p><b>Document normativ:</b> Reglementarea tehnică ”Fruite și legume uscate (deshidratate)”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007, HG nr.229 din 29.03.2013, anexa nr.1 la Ordinul Ministerului Sănătății nr. 127 din 08.02.2024 ”lista aditivii alimentari admiși pentru utilizare în produse alimentare și condițiile de utilizare”.</p> <p><b>Sursa:</b> Vegetal</p> <p><b>Locul de proveniență:</b> Provenit din produs autohton sau import.</p> <p><b>Informatii privind organismele modificate genetic (OMG):</b> Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b></p> <p><b>Aspecte exterior:</b> Fruite întregi fără sîmburi, cu deteriorări mecanice și formă în funcție de modul de înlăturare a sîmburelui.</p> <p><b>Culoare:</b> De la oranj până la roșu sau oranj – chihlimbariu, cu/fără luciu.</p> <p><b>Gust și miros:</b> Caracteristic fructului, fără gust și miros străin.</p> <p><b>Proprietăți fizico- chimice</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Caracteristici</td> <td>Condiții de admisibilitate</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică de umiditate, % , max.</td> <td>22,00</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică de impurități de origine vegetală, %:</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Nu se admit</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Conservant: dioxid de sulf (E220):</td> <td>Norma: max. 2000 mg/kg</td> </tr> <tr> <td>Nivelurile maxime sunt exprimate ca SO<sub>2</sub> și se referă la cantitatea totală, disponibilă din toate sursele, un conținut de SO<sub>2</sub> de nu mai mult de 10 mg/kg sau 10 mg/l nu este considerat a fi prezent.</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Conservant: Acid sorbic–sorbit de potasiu (E200-E202):</td> <td>Norma: max. 1000 mg/kg</td> </tr> </table> <p><b>Criterii de contaminanți</b></p> <table border="0"> <tr> <td>Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Caracteristici</td> <td>Condiții de admisibilitate</td> </tr> <tr> <td>Aflatoxine B1</td> <td>5,0</td> </tr> <tr> <td>Suma dintre B1, B2, G1 și G2</td> <td>10,0</td> </tr> </table> <p><b>Ambalare și livrare:</b> În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare trebuie să asigure menținerea calității și siguranța produselor .</p> <p>Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.</p> <p>Transportarea cu mijloace autorizate sanitar de către autoritatea sanitar-veterinară, care să asigure, pe toată perioada transportării, păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare</p>	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de umiditate, % , max.	22,00	Fracția masică de impurități de origine vegetală, %:		Nu se admit		Conservant: dioxid de sulf (E220):	Norma: max. 2000 mg/kg	Nivelurile maxime sunt exprimate ca SO <sub>2</sub> și se referă la cantitatea totală, disponibilă din toate sursele, un conținut de SO <sub>2</sub> de nu mai mult de 10 mg/kg sau 10 mg/l nu este considerat a fi prezent.		Conservant: Acid sorbic–sorbit de potasiu (E200-E202):	Norma: max. 1000 mg/kg	Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)		Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Aflatoxine B1	5,0	Suma dintre B1, B2, G1 și G2	10,0		
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																										
Fracția masică de umiditate, % , max.	22,00																										
Fracția masică de impurități de origine vegetală, %:																											
Nu se admit																											
Conservant: dioxid de sulf (E220):	Norma: max. 2000 mg/kg																										
Nivelurile maxime sunt exprimate ca SO <sub>2</sub> și se referă la cantitatea totală, disponibilă din toate sursele, un conținut de SO <sub>2</sub> de nu mai mult de 10 mg/kg sau 10 mg/l nu este considerat a fi prezent.																											
Conservant: Acid sorbic–sorbit de potasiu (E200-E202):	Norma: max. 1000 mg/kg																										
Micotoxine Niveluri maxime (μg/kg)																											
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																										
Aflatoxine B1	5,0																										
Suma dintre B1, B2, G1 și G2	10,0																										



		<p><b>Termen de valabilitate:</b> Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p><b>Condiții de depozitare:</b> Depozitarea fructelor uscate (deshidratate) trebuie efectuată în încăperi uscate, curate, aerisite, ferite de razele solare, de rozătoare sau de insecte, situate departe de surse care degajă mirosuri pătrunzătoare ce pot afecta calitatea produsului.</p> <p><b>Documente de însoțire: calitatea/inofensivitatea:</b>  -Certificat de calitate.  -Certificat de conformitate.  -Raport de încercări eliberat de un laborator acreditat în RM.  -Raport de încercări cu indicarea valorilor nutriționale pentru fiecare lot nou sau produs.  -Fișa tehnică a produsului livrat .</p> <p><b>Tipul de ambalaj:</b> Ambalate în pungă și apoi în cutii de carton - 10 kg</p> <p><b>Condiții de recepționare:</b> Prezentarea mostrei pentru testare la producere-200 gr cu etichetă de la producător.</p>																				
Lotul 2																						
Ananas uscat		<p><b>Document normativ:</b> Reglementarea tehnică ”Fructe și legume uscate (deshidratate)”, aprobată prin Hotărârea Guvernului Republicii Moldova nr. 1523 din 29.12.2007</p> <p><b>Sursa:</b> Vegetal</p> <p><b>Locul de proveniență:</b> Provenit import.</p> <p><b>Metoda de producție:</b> Ananas uscat - aliment obținut prin uscare artificială sau naturală, sub acțiunea unei călduri moderate, îmbibate parțial cu zaharuri.</p> <p><b>Informații privind organismele modificate genetic (OMG):</b> Nu se admit organisme modificate genetic.</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b>  <b>Aspecte exterior:</b> Fructe tăiate de ananas în formă de cuburi. Dimensiune 8x10 mm..  <b>Culoare:</b> Galben deschis, galben auriu, galben portocaliu, verde.  <b>Textură:</b> De la moale până la densă. Fără aglomerări de fructe. Nu se admit înmuierea fructelor.  <b>Gust și miros:</b> Caracteristic fructului respectiv, dulce până la dulce acrișor, fără gust și miros străin.</p> <p><b>Proprietăți fizico- chimice:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Caracteristici</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fracția masică de umiditatea, % max.</td> <td>15,0</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică de zahăr, %</td> <td>65-85</td> </tr> <tr> <td>Aciditate, %</td> <td>1-1,7</td> </tr> <tr> <td>Fracția masică de impurități, %:</td> <td>Nu se admit</td> </tr> </tbody> </table> <p><b>Proprietăți microbiologice:</b></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th>Caracteristici</th> <th>Condiții de admisibilitate</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Numărul de colonii la 300C, UFC/g, max..</td> <td>1,0x10<sup>3</sup></td> </tr> <tr> <td>Drojii, UFC/g, max.</td> <td>50</td> </tr> <tr> <td>Micete, UFC/g, max.</td> <td>50</td> </tr> </tbody> </table>	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Fracția masică de umiditatea, % max.	15,0	Fracția masică de zahăr, %	65-85	Aciditate, %	1-1,7	Fracția masică de impurități, %:	Nu se admit	Caracteristici	Condiții de admisibilitate	Numărul de colonii la 300C, UFC/g, max..	1,0x10 <sup>3</sup>	Drojii, UFC/g, max.	50	Micete, UFC/g, max.	50		
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																					
Fracția masică de umiditatea, % max.	15,0																					
Fracția masică de zahăr, %	65-85																					
Aciditate, %	1-1,7																					
Fracția masică de impurități, %:	Nu se admit																					
Caracteristici	Condiții de admisibilitate																					
Numărul de colonii la 300C, UFC/g, max..	1,0x10 <sup>3</sup>																					
Drojii, UFC/g, max.	50																					
Micete, UFC/g, max.	50																					

			<p>Bacterii coliforme, în 1,0 g produs</p> <p>Nu se admit</p> <p><b>Criterii de contaminanți:</b>  <b>Micotoxine Niveluri maxime (µg/kg):</b>  - Aflatoxine B1 - 5,0  - Suma dintre B1, B2, G1 și G2 – 10,0</p> <p><b>Ambalare și livrare:</b>  În timpul depozitării, transportării și comercializării, ambalajul de desfacere, materialele de ambalaj și modul de ambalare trebuie să asigure menținerea calității și siguranța produselor .  Ambalajele de transport trebuie să asigure integritatea produsului, să fie curate, uscate, în stare bună, neinfectate și fără miros străin.  Transportarea cu mijloace autorizate sanitar de către autoritatea sanitar-veterinară, care să asigure, pe toată perioada transportării, păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, organoleptice, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția împotriva prafului, dăunătorilor și altor posibilități de alterare și contaminare.</p> <p><b>Termen de valabilitate:</b> Termenul de valabilitate stabilit de producător până la care produsele menționate își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p><b>Condiții de depozitare:</b> Depozitarea se face în încăperi curate, neinfestate cu dăunători, aerisite, ferite de razele solare și de îngheț, la o temperatură de la 5°C pînă la 20°C.</p> <p><b>Documente de însoțire: calitatea/inofensivitatea:</b>  - Certificat de calitate.  - Certificat de conformitate.  - Raport de încercări eliberat de un laborator acreditat în RM.  - Raport de încercări cu indicarea valorilor nutriționale pentru fiecare lot nou sau produs.</p> <p><b>FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI LIVRAT .</b>  <b>Condiții de recepționare:</b> Prezentarea mostrei pentru testare la producere -200 gr cu etichetă de la producător.</p>		
--	--	--	---	--	--

Semnat: \_\_\_\_\_ Numele, Prenumele: \_\_\_\_\_ În calitate de: \_\_\_\_\_  
Ofertantul: \_\_\_\_\_ Adresa: \_\_\_\_\_